

～給食レシピ紹介～

さつまいもとりんごのパイ



材料

- *5個分
 - ・りんご…80g
 - ・砂糖 …5g
 - ・塩 …0.5g
- 煮る
- ・さつまいも…135g
 - ・砂糖 …10g
 - ・塩 …0.4g
 - ・バター …5g
 - ・生クリーム…12g
- ・冷凍パイシート…5枚
(約12cm×12cm)
 - ・卵黄 …8g



作り方

焦がさない
ように注意!

① りんごは8等分にして、芯と皮を除き、厚さ0.5～1cmにカットします。

② 鍋に①と砂糖、塩を入れて弱火で煮ます。透明になり、汁気がなくなったら、火を止めて冷まします。(お皿にりんごを入れ、ラップをしてレンジで温めてもOKです。簡単にできます。)

③ さつまいもは乱切りにして、蒸します。(乱切りにすると、潰しやすいです。)

④ さつまいもが柔らかくなったら、熱いうちに潰します。バターと砂糖、塩、生クリームも混ぜます。



⑤ オープンを200℃に温めます。②と④を混ぜ合わせ、5等分にします。

⑥ パイシートの片側に⑤のあんを丸めて乗せます。



⑦ 半分に折りたたみます。(パイシートが固くて折りにくい場合は、少し柔らかくなるまで常温に置いてください。)



⑧ フォークを押し当て、生地のを閉じます。(生地が柔らかすぎると、うまくくっつきません。少し冷凍庫に入れて冷やすと、閉じやすくなります。)



⑨ 卵黄を塗ってから、包丁でできこみを入れて200℃で約20分焼きます。こんがりとしたきつね色になったらできあがりです。



メモ

- * さつまいもは、時間をかけて蒸すことで甘みが増します。
- * さつまいもとりんごの味をみて、砂糖の量を調整してください。
- * りんごを煮る際、焦がさないように注意してください。りんごに砂糖をまぶして水分が出てから火にかけると、少し煮やすくなります。鍋で煮るのではなく、電子レンジを使用いただいてもかまいません。